

Che portiate molto frutto, così sarete miei discepoli (Gv 15, 8).

La Cooperativa sociale “il Germoglio”, Gesto Concreto nato in Diocesi nel 2007, e già impegnata nei settori del Turismo, Servizi a terzi, Agricoltura, Gestione punto Informagiovani etc.. ,ha realizzato un’ idea progettuale di “Fattoria Sociale” nel 2010 nella Casa di Reclusione di Sant’ Angelo dei Lombardi in risposta all’ “Avviso pubblico per buone pratiche sperimentali ed innovative di sviluppo sostenibile ed inclusione sociale delle fasce deboli (Fattorie Sociali)” emanato dal Settore Assistenza Sociale, Programmazione e Vigilanza nei Servizi Sociali della Regione Campania, che nel 2009 è stata approvata e sostenuta dalla Giunta Regionale.

Tale progetto denominato “Al Fresco di Cantina”, avrà continuità dopo il termine dei finanziamenti di cui sopra grazie all’impegno della Cooperativa che intende portare avanti il cammino intrapreso a sostegno di soggetti svantaggiati e per un loro reinserimento nel mondo del lavoro (già 10 detenuti della Casa Circondariale di Sant’ Angelo dei Lombardi sono stati regolarmente assunti).

La Cooperativa ha deciso (per mezzo del Consiglio d’ Amministrazione) di costituirsi Fattoria Sociale e di investire in essa risorse umane ed economiche, e a tal fine ha presentato un Piano di Sviluppo Rurale (PSR) che prevede l’investimento in strutture e attrezzature con la finalità di far crescere la Fattoria Sociale ed essere in grado di poter auto finanziarsi grazie all’incremento della produttività.

Il percorso che la Cooperativa ha intrapreso da circa un anno, attraverso il progetto Fattoria Sociale “Al Fresco di Cantina”, è stato realizzato attraverso alcuni passi fondamentali, quali l’ individuazione del personale ritenuto per attitudine più idoneo allo svolgimento di attività agricole.

I detenuti individuati hanno acquisito attraverso la formazione le capacità e le conoscenze per svolgere il lavoro di viticoltore, cosa di fondamentale importanza perché a fine pena permetterà loro di inserirsi più agevolmente nel mercato del lavoro.

La Cooperativa “il Germoglio” ha infine accompagnato l’ultima fase, e cioè quella del lavoro e della produzione con un costante monitoraggio.

Il frutto di questa esperienza dopo circa un anno di lavoro è oggi un vigneto di un ettaro e mezzo, che produce quattro tipi di vino tipici dell’ Irpinia: Fiano, Coda di Volpe, Falangina e Greco di Tufo, che viene imbottigliato ed etichettato con il marchio appositamente creato (le etichette sono state disegnate da uno dei detenuti) Fresco di Galera, dal nome della Fattoria Sociale.

Un incoraggiamento a continuare su questa strada viene senza dubbio dalle parole rilasciate dal Direttore della Casa Circondariale Dott. Massimo Forgione al periodico mensile dell’ Amministrazione Penitenziaria “Le Due Città” (Febbraio 2011, pag. 33) che elogia il lavoro già svolto finora dalla Cooperativa “il Germoglio”:

“Noi crediamo nella scuola, nel valore dell’istruzione e nella valenza dei corsi di formazione professionale, ma soprattutto crediamo nel valore del lavoro e grazie alla Cooperativa “il Germoglio” molti detenuti hanno trovato un impiego stabile e sono regolarmente assunti”.

Un ulteriore esempio, questo, di come sia possibile crescere insieme, aiutare il prossimo e mettere in atto i principi propri della vita cristiana e gli obiettivi cardine del Progetto Policoro .

Antonio Giugliano (AdC I anno)





